

Rouladentopf aus dem Thermomix®



© Rouladentopf - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



4 Portionen

Zartes Rindfleisch trifft auf aromatische Sauce.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Rouladenfleisch
<input type="checkbox"/>	150 g	Gewürzgurken
<input type="checkbox"/>	1	Dose Campignons (ganze Köpfe, 1. Wahl, 170 g)
<input type="checkbox"/>	125 g	Bacon
<input type="checkbox"/>	3	Eier
<input type="checkbox"/>	1	Bund Suppengrün
<input type="checkbox"/>	50 g	Parmesan inkl. Rinde
<input type="checkbox"/>	1	Flasche (750 g) trockener Rotwein (alternativ 250 g Traubensaft + 500 g Fleischbrühe)
<input type="checkbox"/>	3 TL	Fleischbrühepaste
<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 1/2 EL	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	100 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

Zubereitung

1. Das Rouladenfleisch von Hand in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Gewürzgurken würfeln. Champignons über einem Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
2. Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen und beiseitestellen. Das Fett in der Pfanne lassen und darin die Rouladenstreifen anbraten, danach auf dem Varomaboden verteilen, dabei ein wenig Platz lassen für die Eier. Die rohen Eier mit kaltem Wasser abspülen, ebenfalls in den Varoma legen.
3. Suppengrün waschen, putzen und in groben Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Parmesan in groben Stücken, Rotwein, Fleischbrühepaste und Wasser hinzugeben, Varoma aufsetzen und 40 Min./Varoma/Stufe 1,5 kochen.
4. Eier herausnehmen, abschrecken. Pellen und in Scheiben schneiden.
5. Varoma wieder aufsetzen und den Rouladentopf weitere 15 Min./Varoma/Stufe 1,5 kochen. Varoma absetzen. Die Flüssigkeit aus dem Mixtopf durch ein Sieb abgießen und auffangen, das Gemüse dabei gut ausdrücken. (Wer mag, kann das Gemüse auch mitverwenden und mit der Flüssigkeit 20 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren. Die Sauce wird dann nicht ganz so glatt).
6. Den Mixtopf kurz ausspülen, die Sauce zurück in den Mixtopf gießen, dabei ca. 3 EL zurückbehalten und mit der Speisestärke in einem kleinen Schüsselchen glatt rühren. Die Sahne zu der Flüssigkeit in den Topf geben, angerührte Speisestärke, Rouladenfleisch, Gewürzgurken, Champignons und Eierscheiben zufügen, 7 Min./100 °C/ Linkslauf/Rührstufe aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 544 kcal -41 g E - 21 g F - 13 g KH